



CATERING MIT
LEIDENSCHAFT

PRIVATE-CATERING | FIRMEN-CATERING | EVENTSERVICE

Der Grund

RESTAURANT & CATERING

UNSERE CATERINGS UND EVENTSERVICES FÜR ALLE ANLÄSSE!



Mehr Infos gibts unter www.der-grund.com

INHALTS- VERZEICHNIS

BUFFETS

Buffet PASTA BASTA	06
Buffet RUSTIKAL	07
Buffet ITALIA DELIZIOSA	08
Buffet MEDITERRAN	09
Buffet BAYERN	10
Buffet JUST MARRIED	11
Buffet FRÖHLICHE WEIHNACHTEN	12
Buffet ENTEN- UND GÄNSEESSEN	13
Buffet FRÜHLINGSERWACHEN	14
Buffet SOMMERTRAUM	15
Buffet HERBSTLICH	16
Buffet WINTERZAUBER	17
Buffet VEGETARISCH GENIESSEN	18
Buffet ABIBALL	19

FINGERFOOD

Fingerfood-Buffet BASIC	20
Fingerfood-Baukasten	21 - 22
Canapés	23
Einzelgerichte	24 - 27

BUSINESS CATERING

Meeting-Platten	28
-----------------	----

GRILLBUFFETS

Grillbuffet RUSTIKAL	29
Grillbuffet MEDITERRAN	30
Grillbuffet DELUXE	31

BISTROKÜCHE

Salate	32
Eintöpfe und Suppen	33
Mietsachen und Personal	34
Angebote / Preise AGB	35

DER GRUND CATERING

ESTABLISHED SINCE 2005

EVENTCATERING | FIRMENVERANSTALTUNGEN

Jedes Eventcatering beginnt für uns mit dem gemeinsamen Gespräch mit dem Kunden. Welche Botschaft ist wichtig, welche Atmosphäre soll erzeugt werden? Daraus entwickeln wir individuelle Cateringkonzepte und einzigartige Erlebnisse. Umgesetzt als Street Food, Flying Buffet, Fingerfood, Live Cooking, Corporate Food, Food Market etc.. Unsere Leistung und Ideen sind grenzenlos.



TAGUNGEN | MEETINGS | WORKSHOPS

Egal ob Meeting, Workshop, Tagung oder eine ganze Konferenz – solche Anlässe verlangen volle Konzentration aller Teilnehmenden. Das Catering ist willkommene Pause, Abwechslung, inspiriert und gibt wertvolle Energie. Wir liefern regionale und saisonale Gerichte auf ihren Anlass abgestimmt, selbstverständlich mit vegetarischen und veganen Alternativen. Ein gesundes Frühstück, Kaffeepause, leichte Snacks oder das Mittagsbuffet ... Gerne beraten wir auch Sie für Ihre kleinen und großen Veranstaltungen.

PRIVATER PARTYSERVICE | FINE DINING

Lehnen Sie sich zurück, heißen Ihre Gäste willkommen und genießen Ihren besonderen Tag. Wir kümmern uns um die Kulinarik in Form unserer Buffets oder Menüs. Auf Wunsch auch um die passende Atmosphäre und alles andere, was zu einem perfekten Abend dazu gehört.

HOCHZEITEN | FAMILIENFEIERN

Einer der schönsten Tage im Leben verdient eine besondere kulinarische Geschichte. Ob Hochzeitsbuffet, Menü, Fingerfood oder Candy Bar – alles hat unsere liebevolle und detailverliebte Note. Freuen Sie sich auf ein köstliches Angebot aus anspruchsvoller, frischer und internationaler Küche, die regionale und saisonale Schwerpunkte setzt. Vom prickelnden Sekt-empfang bis zur rauschenden Party zur späten Stunde begleiten wir Ihre Hochzeit nach allen Regeln der Kochkunst.

Ihr



Christian Jablonski

BUFFET

PASTA BASTA

Änderungs-
und/oder
Ergänzungswünsche?
Gerne!
Sprechen Sie uns
einfach an.



ANTIPASTI

- Gebratenes mariniertes Gemüse in Olivenöl mit hausgemachtem Pesto
 - Rucolasalat mit Parmesanhobeln und Kirschtomaten
 - Meeresfrüchtesalat mit Blatt Petersilie, Zitronen und Knoblauch
- oder
- Serranoschinken mit Honigmelone und Grissini

PASTA

- Penne mit Geflügelstreifen, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Oliven
- Hausgemachte Ravioli mit Ricottafüllung und Basilikumrahmsauce
- Gnocchi „Römische Art“ mit frischen Tomaten, Blattspinat und Parmesan

DOLCE E FORMAGGIO

- Tiramisu
- Kleine Auswahl italienischer Käsesorten mit Brot und Dip

MINDESTBESTELLMENGE

15 PORTIONEN

ab 29,00 EUR pro Person

BUFFET

RUSTIKAL

DIE SUPPE

- Kartoffel-Lauchcremesuppe mit gebratener Kottenwurst

DIE VORSPEISEN

- Hausgebackene Zwiebelquiche mit Kräuterschmand
- Minifrikadellchen auf Kartoffel-Kressesalat
- Matjeshappen mit gebratenem Pumpernickel und roten Zwiebeln
- Pikantes Käsebrett mit Weintrauben, Walnüssen und Staudensellerie
- Kalte BBQ-Hähnchenschenkel mit scharfem Salsadip
- Brotkorb und Dip

DIE SALATE

- Pastasalat mit Oliven und Paprika
- Strauchtomatensalat mit Mozzarella
- Krautsalat

DIE HAUPTGERICHTE

- Bergischer Krustenbraten mit Schmorzwiebelsauce und krossen Bratkartoffeln
- Gebratene Bergische Hähnchenbrust mit Kohlrabi, Linsen und hausgemachten Kräuterspätzle

DIE SÜSSE VERSUCHUNG

- Griesflammerie mit roter Grütze



MINDESTBESTELLMENGE

15 PORTIONEN

ab 31,00 EUR pro Person

SUPPE

Diese Suppe würde Ihr Buffet prima ergänzen. **5,- EUR** Aufpreis pro Person

BUFFET

ITALIA DELIZIOSA



ZUPPA

- Tomatencremesuppe mit Estragon-Crôutons

ANTIPASTI

- Prosciutto di Parma e melone
(Parmaschinken mit Portweifeigen und Honigmelone)
- Caprese (Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Basilikumpesto)
- Polpette die Carne
(Gebratene Fleischbällchen in Tomatensugo)
- Tacchino al Pepone (Truthahnbrustscheiben mit pikanter roter Paprika-Tomaten-Salsa)
- Salat von weißen Bohnen mit Knoblauch und roten Zwiebeln
- Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven, Pinienkernen und Parmesan
- Ciabatta, Olivenöl, Aceto balsamico und Butter

CARNE, PESCE & PASTA

- Farfalle
mit Walnuss-Ricotta-Rucolapesto und Parmesan
- Involtini alla Toscana – Hähnchenrouladen gefüllt mit Walnüssen in Pfefferrahm, bunter Gemüseauswahl und Kartoffelgratin
- Gebratenes Doradenfilet in Weißweinsauce mit Salbeignocchi und Zitronen-Chili-ZucchiniGemüse

DOLCE E FORMAGGIO

- Creme di Siena
(Zitronen-Mascarpone-Dessert)

MINDESTBESTELLMENGE

20 PORTIONEN

ab 36,00 EUR pro Person

SUPPE

Diese Suppe würde Ihr Buffet prima ergänzen. **5,- EUR** Aufpreis pro Person

BUFFET

MEDITERRAN

DIE SUPPE

- Bouillabaisse mit Croûtons und Aioli

DIE VORSPEISEN

- „Bruschetta-Baukasten“
Tomaten, Mozzarella & weiße Bohnen
- Antipasti misti
mit altem Balsamico und Oliven
- Vitello tonnato
(hauchdünnes Kalbfleisch mit würziger
Thunfischsauce)
- Auberginenmus, Oliventapenade
und Kichererbsenmus
- Brotkorb und Dip

DIE SALATE

- Bunter Salat mit frischen Champignons
und gebratenen Geflügelstreifen
- Tortellinisalat (vegetarisch)
mit getrockneten Tomaten und Basilikum

DIE HAUPTGERICHTE

- Rosmarin-Spanferkelkoteletts
mit Kartoffelgratin
- Toskanische Sommerpasta
mit Garnelen, Kapern und Zitronenöl
- Vegetarische Auberginenlasagne
mit pikanter Tomatensauce

DIE SÜSSE VERSUCHUNG

- Panna cotta mit Amarettokirschen



Tipp
Italienische Käse-
spezialitäten mit Brot,
Grissini & Salzbutter
5,- EUR p.P.

MINDESTBESTELLMENGE

20 PORTIONEN

ab 39,00 EUR pro Person

SUPPE

Diese Suppe würde Ihr Buffet prima ergänzen. **7,50 EUR** Aufpreis pro Person

BUFFET

BAYERN



DIE VORSPEISEN

- Brotzeitplatte mit Wurstaufschnitt, Bauerngeräuchertes, Leberwurst, Minifleischpflanzerl, Radieserl und Essiggurkerl
- Bayrisches Käsebrett mit Obazda und Trauben
- Laugengebäck und Holzofenbrot mit Salzbutter

DIE SALATE

- Zünftiger Wurstsalat mit sauren Gurken
- Bayrischer Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Dressing
- Rahm-Gurkensalat
- Bayrischer Krautsalat

DIE HAUPTGERICHTE

- Warmer Leberkäse mit süßem Senf
- Krosses Backhendl und frischer Zitrone
- Ofenfrischer Spanferkelbraten mit Weißbiersauce
- Hausgemachte Käsespätzle mit krossen Röstzwiebeln

Dazu:

- Kartoffelknödel
- Bratkartoffeln mit frischem Majoran
- Geschmortes Kraut oder Rotkraut

DIE SÜSSEN VERSUCHUNGEN

- Bayrisch Creme mit Kirschen
oder
- Apfelstrudel mit Vanillesauce

MINDESTBESTELLMENGE

20 PORTIONEN

ab 33,00 EUR pro Person

BUFFET

JUST MARRIED

DIE SUPPE

- Hochzeitssuppe

DIE VORSPEISEN

- Gebackene Feige „verliebt“ in Ziegenkäse und Speck
- Herzhafter Hirtenkäsekuchen mit Pecorino-Boden
- Gegrillte Mango mit luftgetrocknetem Schinken, Tomate und Basilikum
- Hähnchenstreifen mit Süßkartoffeln und Nüssen
- „Verliebtes Duett“ (Sommerliche Fleischbällchen mit Tomatendip und Gartenkresse)
- Brotkorb und Dip

DIE SALATE

- Salat von der Mini-Penne mit Parmesan, Basilikum und Kräutern
- Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Aceto balsamico und frischen Champignons
- Knackige Blattsalate mit gebratener Hähnchenbrust, krossem Speck, Kräutercroûtons und zweierlei Dressing

DIE HAUPTGERICHTE

- Geschmorte Ochsenbäckchen mit Balsamicosauce, Vanillemöhrchen und Kartoffelgratin
- Gebratene Maispouardenbrust mit Madrascurry, Erdnüssen und Chili, dazu Gemüsevariation und Basmatireis

DIE SÜSSEN VERSUCHUNGEN & KÄSE

- Schokoladenliebe (Schokoladentörtchen mit Vanille)
- „Red love“ mit Liebesperlen und Beeren
- Internationale Käsespezialitäten mit Feigensenf, Brot, Grissini und Staudensellerie



MINDESTBESTELLMENGE

20 PORTIONEN

ab 59,00 EUR pro Person

SUPPE

Diese Suppe würde Ihr Buffet prima ergänzen. **4,- EUR** Aufpreis pro Person

BUFFET

FRÖHLICHE WEIHNACHTEN



MINDESTBESTELLMENGE

20 PORTIONEN

ab 55,00 EUR pro Person

SUPPE

Diese Suppe würde Ihr Buffet prima ergänzen. **5,50 EUR** Aufpreis pro Person

DIE SUPPE

- Maronencremesüppchen mit Zimtcroûtons

DIE VORSPEISEN

- Hausgeräucherte Gänsebrust auf Belugalinsen und Apfelperlen
- Tatar vom Gewürzlrachs auf Gurkencarpaccio und Honig-Senf-Vinaigrette
- Gänserillettes-Crostini
- Sauerbratenstrudel mit Rotkohlsalat und gebackenen Brotwürfeln
- Kürbisquiche mit Kräuterschmand
- Brotkorb und Butter

DIE SALATE

- Feldsalat mit Gewürzorange, Cranberries und Croûtons
- Salat „Padana-Rucola“ mit Cherry-Tomaten, getrockneten Tomaten und Parmesan

DIE HAUPTGERICHTE

- Glacierte Entenkeule mit Kartoffelklößen, Orangen-Ingwer-Rotkohl und Preiselbeerjus
- Wildgulasch mit Maronen, Äpfeln und Butterspätzle
- Gnocchi mit Rahm-Waldpilzen, Salbei-Walnuss-Butter und Parmesansplittern

DIE SÜSSEN VERSUCHUNGEN

- Eierlikör Panna cotta mit Bratapfelmus
- Lebkuchenmousse mit Zimtpflaumen und Butterstreuseln

BUFFET

ENTEN- & GÄNSEESSEN**KONFIERTE GÄNSEKEULE**

mit Bratapfel-Sauce, dazu

- karamellierter Rotkohl
- Semmelknödelscheiben oder Kartoffelklöße
- Apfel-Zimtmus oder Marzipan-Bratapfel

KONFIERTE ENTENKEULE

mit Glühweinsauce,

dazu

- karamellierter Rotkohl
- Semmelknödelscheiben oder Kartoffelklöße
- Apfel-Zimtmus oder Marzipan-Bratapfel

BRUST UND KEULE

von der Freilandgans,

dazu

- karamellierter Rotkohl
- Semmelknödelscheiben oder Kartoffelklöße
- Apfel-Zimtmus oder Marzipan-Bratapfel

PREIS

Gerne nennen wir Ihnen die aktuellen Tagespreise.



BUFFET FRÜHLINGSERWACHEN

DIE VORSPEISEN

- Chicken-Sticks mit Joghurt und Mango
- Mini-Lachsburger
mit mariniertem Fenchel und Wasabi-Sauce
- Wildkräutersalat
mit Ziegenfrischkäse und Mangochutney
- Wrapröllchen mit Pute, Ananas und Curry
- Brotkorb und Landbutter

DIE SALATE

- Pesto-Nudelsalat
mit gegrillten Tomaten und Mozzarella
- Tabouleh mit Tomaten, Gurken, Minze, Paprika, Petersilie und Bulgurweizen
- Rohkostsalat

DIE HAUPTGERICHTE

- Gefüllte Poulardenbrust
mit Basilikumrahm, geschmolzenen Cherrytomaten, Blattspinat mit Nüssen und Cranberry-Reis
- Geschmorte Schweinebäckchen,
Vanillekarotten, Kartoffelgratin und Balsamicosauce
- Vegetarische Gemüse-Pasta

DIE SÜSSEN VERSUCHUNGEN

- Joghurt Panna cotta mit bunten Beeren
- Lemon-Lime-Tarte



MINDESTBESTELLMENGE

20 PORTIONEN

ab 39,00 EUR pro Person

BUFFET

SOMMERTRAUM

DIE VORSPEISEN

- Saté-Spieße von der Hähnchenbrust mit Orangen-Papaya-Chutney
- Gepfeffertes Ziegenfrischkäse mit Honigtrauben
- Kalt aufgeschnittenes Schweinefilet mit Limetten und Nektarinen
- Scampi „Toskana“ mit Guacamole

DIE SALATE

- Caesar Salat mit Hühnchen und Honigmelone
- Toskanischer Brotsalat mit Kirschtomaten
- Pastasalat mit Pesto, Minimozzarella, Parmesan und Basilikum
- Brotkorb und Dip

DIE HAUPTGERICHTE

- Saltimbocca von der Maispoularde mit Ratatouille und Tomate-Mozzarella-Gratin
- Tagliatelle mit Limonen-Safransauce, grünem Spargel und gebratenen Lachswürfeln

DIE SÜSSEN VERSUCHUNGEN

- Schokoladentarte mit frischen Himbeeren
- Melonensalat mit Zitronenmelisse und Vanillejoghurt



MINDESTBESTELLMENGE

20 PORTIONEN

ab 40,00 EUR pro Person

BUFFET

HERBSTLICH



DIE SUPPE

- Süppchen vom Muskatkürbis mit gebackenen Hähnchenbrust-Würfeln

DIE VORSPEISEN

- Kürbiscarpaccio mit Orangen und geräucherter Entenbrust
- Marinierte Hähnchenkeulen mit Zitronen-Meerrettich-Rub und Rucola
- Pumpernickel mit Feigenkäse und karamellisierter Walnuss
- Ziegenkäsebällchen auf Apfel-Traubensalat im Gläschen
- Brotkorb und Dip

DIE SALATE

- Herbstlicher Pilzsalat mit Radiccio und mariniertem Fetakäse
- Orientalischer Couscous-Salat mit Granatapfelkernen

DIE HAUPTGERICHTE

- Geschmorter Rinderbraten mit getrüffeltem Rahmwirsing und Kartoffelgratin
- Gebratene Perlhuhnbrust gefüllt mit Ricotta und Salbei, dazu Rosmarinkartoffelchen
- Kürbis-Spinat-Lasagne

DIE SÜSSEN VERSUCHUNGEN

- Pfirsichmousse mit Vanille-Orangen
- Kleines „Schwarzwälder Kirsch“ im Glas

MINDESTBESTELLMENGE

20 PORTIONEN

ab 41,00 EUR pro Person

SUPPE

Diese Suppe würde Ihr Buffet prima ergänzen. **6,50 EUR** Aufpreis pro Person

BUFFET

WINTERZAUBER

DIE SUPPE

- Karotten-Lebkuchen-Cremesüppchen mit Zimtcroustons

DIE VORSPEISEN

- Geflügelleber-Parfait im Nussmantel mit Salat und Zwiebelmarmelade
- Gebeizter Gewürzlachs mit Apfel-Meerrettich-Relish
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Portwein-Schalotten-Chutney
- Ricotta-Kürbis-Röllchen
- Brotkorb und Dip

DIE SALATE

- Feldsalat mit gebratenen Zimt-Croustons und Cranberries
- Salat von Räucherforelle, Rote Beete und Crème fraîche

DIE HAUPTGERICHTE

- Ente à l'orange mit Rotkohl und Kartoffelklößen
- Geschmorte Ochsenbäckchen mit Karotten-Kartoffelgemüse und Bohnen
- Orecchiette-Nudeln mit Ricotta und Kirschtomaten

DIE SÜSSEN VERSUCHUNGEN

- Mousse au chocolat von der Toblerone mit Zimtpflaumenkompott
- oder
- Crème brûlée mit Vanille und Beerensalat



MINDESTBESTELLMENGE

20 PORTIONEN

ab 47,00 EUR pro Person

SUPPE

Diese Suppe würde Ihr Buffet prima ergänzen. **5,50 EUR** Aufpreis pro Person

BUFFET

NICHT IMMER FLEISCH



DIE SUPPE

- Erbsen-Minzsüppchen mit Pumpernickel-Crôtons

DIE VORSPEISEN

- Crostini mit Feigen-Ziegenkäse und Rucolasalat
- Spinat-Fetaschnecken mit Tomatenchutney
- Süßkartoffel-Gemüse-Tortilla
- Mais-Fritters mit Kräuter-Knoblauchdip
- Rote Beete Couscous mit Knusperröllchen
- Brotkorb und Dip

DIE SALATE

- Kartoffelsalat à la Genovese mit getrockneten Tomaten und Basilikumpesto
- Thai-Salat mit Mango und Erdnüssen

DIE HAUPTGERICHTE

- Veganes Paprikagulasch mit Kräuterspätzle
- Gratiniert Spinat-Ricottacrêpes mit Tomatensugo und roter Paprika

DIE SÜSSE VERSUCHUNG

- Joghurtmousse mit Himbeerträumchen

MINDESTBESTELLMENGE

20 PORTIONEN

ab 37,00 EUR pro Person

SUPPE

Diese Suppe würde Ihr Buffet prima ergänzen. **5,50 EUR** Aufpreis pro Person

Dieses Buffet lässt sich prima separat „aufpimpen“ für die Gäste, die ungenau auf Fleisch verzichten möchten. Gebratene Mettwurstscheiben als Suppeneinlage, Baconchips für die Crostinis, Saltim Bocca zu den Crêpes.

BUFFET

ABIBALL

DIE VORSPEISEN

- Luftgetrockneter Schinken mit Melone und Rucola
- Orientalischer Couscous mit knusprigen Fallafelbällchen
- Marinierte Asttomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Mini-Geflügelfrikadellchen mit Honigsenf
- Brotkorb und Dips

DIE SALATE

- Sommerliche Blattsalate mit Sprossen, Kernen und zweierlei Dressing
- Toskanischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und schwarzen Oliven
- Bergischer Kartoffel-Kressesalat

DIE HAUPTGERICHTE

- Gebratene Hähnchenbrust mit mediterranem Gemüse und Basilikumgnocchi
- Panierte Geflügelschnitzel mit Pilzrahmsauce und Kräuterschupfnudeln
- Penne mit pikanter Tomatensauce und gehobeltem Parmesan
- Schwäbische Käsespätzle mit krossen Röstzwiebeln
- Spinat-Ricottaravioli mit Schnittlauchrahm
- Gratinierte Gemüselasagne mit Paprikarahmsauce

DIE SÜSSE VERSUCHUNG

- Panna cotta mit frischen Beeren
- Belgische Waffeln mit Sauerkirschen
- Kleine Kuchenhappen
- Bunter Obstsalat mit Vanillesauce
- Joghurtmousse mit marinierten Erdbeeren



MINDESTBESTELLMENGE

250 PORTIONEN

26,00 EUR pro Person

BUFFET

FINGERFOOD

We love Fingerfood, vor allem weil es sich besonders für Empfänge oder Partys mit großer Geselligkeit eignet. Die Gäste können zwanglos im Stehen – oftmals auch ohne Besteck – genießen und eine begonnene Unterhaltung fortsetzen.



BASIC

- Quiche Lorraine | Lauch | Kräuterdip
- Karotten-Kartoffelpuffer | pikantes Tomatenchutney
- Mini-Schweineschnitzelchen | hausgemachte Remoulade
- Chickensticks | Mango
- Antipasti-Spießchen | Mozzarella Basilikumpesto
- Mini-Apfelpfannkuchen | Vanillesauce

BERGISCH

- Kartoffelplätzchen | Schwarzbrot | Rübekraut
- Aus dem Gläschen: Mini-Frikadelle Kartoffel-Kressesalat
- Mini-Kottenbutter | Senf | Zwiebeln
- Frischer Rauchmatjes | rote Zwiebeln Meerrettich
- Scheiben vom kalten Schweinelummer Rotkohlsalat
- Bergische Quarkpuffer | Vanille-Apfelkonfit

BUSINESS

- Hirtenkäsekuchen | Paprika | Pecorinoboden
- Hähnchen-Yakitory-Spieß | pikant-süße Marinade
- Italienische Crespelle-Röllchen
Parmaschinken | Rucola | Parmesan
- Insalata Pasta | „Caprese“ aus dem Weckglas
- Scampi-Spieß | Toskana
- Brownie | Pecanuss | Karamell

MINDESTBESTELLMENGE

20 PORTIONEN

- ab 23,00 EUR pro Person Basic
- ab 26,00 EUR pro Person Bergisch
- ab 28,00 EUR pro Person Business

ZUM SELBSTAUSSUCHEN

FINGERFOOD-BAUKASTEN

PREISSTUFE 1

- Aus dem Gläschen: Gartensalat
Karotte | Walnuss | Honig-Senf dressing
- Aus dem Gläschen: Pastasalat
gegrillte Paprika | Parmesan | Rucola | Tomate
- Champignonpraline | Ricotta | Spinat
- Maisfritters | Oliven | Paprika | Tomatensugo
- Eingelegtes mediterranes Gemüse
Oliven | Peperoni | Fetakäse
- Auberginenröllchen | Schafskäsecreme
- Kürbisquiche | Kräuterschmand
- Kichererbsen-Rote Beete-Salat | Fetakäse
- Bruschetta | Tomaten | Oliventapenade | Kapern
- Bergische Kottenbuttern | Zwiebeln | Senf
[2 Stück]
- Fleischbällchen | pikante Tomatensauce Petersilie
- Matjestatar
gebratener Pumpernickel | rote Zwiebeln
- Datteln im Speckmantel [2 Stück]
- Caprese | Tomate-Mozzarellaspießchen
frischer Basilikum
- Asiatische Frühlingsrolle pikante Erdnuss-Chilisauce
- Obstsalat mit Vanillesahne
- Spinat-Fetaschnecken | Kräuter-Dip
- Lauchkuchen | Baconchips
- Süßkartoffel-Tortilla | Ajvar-Schmand



MINDESTBESTELLMENGE

PRO SORTE 15 STÜCK

2,90 EUR pro Stück Preisstufe 1

ZUM SELBSTAUSSUCHEN

FINGERFOOD-BAUKASTEN



PREISSTUFE 2

- Aus dem Gläschen: Frikadellchen
bergischer Kartoffel-Kressesalat
- Aus dem Gläschen: Mediterraner Tortellinisalat Hähnchenstreifen | Rucola | Zucchini | Paprika
- Aus dem Gläschen: Matjes „Hausfrauen Art“
rheinischer Kartoffelsalat
- Aus dem Gläschen: Meeresfrüchtesalat
mediterranes Gemüse
- Pochierte Portweifeige | toskanische Fenchelsalami
- Sauerkrautstrudel | Crème fraîche
- Linsensalat | Aceto balsamico Chorizo-Spießchen
- Satéspeiß von der Hähnchenbrust Chili-Erdnusssauce
- Serranoschinken | marinierte Melonenkugeln
- Paprika-Mozzarella-Crosini | Basilikum-Dip
- Limettenmousse | Mangowürfel
- Bayrisch Creme | Marsalakirschen

PREISSTUFE 3

- Kartoffelrösti Serrano:
Kartoffelrösti „Serrano“ | Frischkäsecrème | Rucola
- Kartoffelrösti Lachs:
Räucherlachstatar | Meerrettich | Gurke | Dill
- Saltimboccaröllchen vom Huhn
Parmaschinken | Oliven | getrocknete Tomaten
- Räucherlachs | Sesam-Spinat-Crêpemantel
- Röllchen von der gegrillten Putenbrust
Limetten-Zitronenmayonnaise | Kapernäpfeln
- Gebratener Scampi
asiatischer Glasnudelsalat Mango | Curry
- Mini Burger | Cheddar | Zwiebelmarmelade
- Rinderfilet Carpaccio
gehobeltem Parmesan Rucola | Grisini

MINDESTBESTELLMENGE

PRO SORTE 15 STÜCK

3,90 EUR pro Stück Preisstufe 2

4,90 EUR pro Stück Preisstufe 3

FINGERFOOD

CANAPÉS

PREISSTUFE 1

CANAPÉ TOMATE-MOZZARELLA

Tomate | Mozzarella | Basilikum

CANAPÉ HOLLÄNDISCHER KÄSE

Gouda | Trauben

CANAPÉ POULARDENBRUST

Kräuterfrischkäse | Obstgarnitur

CANAPÉ GEKOCHTER SCHINKEN

Frischkäse | Petersilie

Gerne belegen wir Ihnen Canapés auch ganz nach Ihren Wünschen. Sprechen Sie uns bitte einfach an.

PREISSTUFE 2

CANAPÉ LACHS

Lachstartar | Dill | Apfel | Meerrettich

CANAPÉ SERRANO

Serrano | Rucola | Frischkäse | Oliven

CANAPÉ CAMEMBERT

Traube | cremiger Camembert | Walnuss

auch als
Sandwiches
oder belegte
Brötchen

MINDESTBESTELLMENGE

PRO SORTE 15 STÜCK

3,90 EUR pro Stück Preisstufe 1

4,70 EUR pro Stück Preisstufe 2



KEIN GANZES BUFFET?

Wenns ganz einfach und unkompliziert sein soll. Wir liefern ab 10 Personen – heiß angeliefert zum direkten Verzehr oder zum selber Aufwärmen fix und fertig vorbereitet – auch Einzelgerichte.
Preise pro Person/Portion.



KEIN PROBLEM!

FLEISCH UND GEFLÜGEL

Hähnchengeschnetzeltes mit frischen Champignons und Trüffelrahm	13,90 EUR
Rinderschmorbraten mit buntem Wurzelgemüse	16,90 EUR
Geschmorte Lammhaxe mit Rosmarinjus	19,90 EUR
Panierte Schweineschnitzel/Geflügelschnitzel	11,90 EUR
Gratinierte Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella	13,90 EUR
Rinderhüftsteakstreifen „Stroganoff“ mit roter Beete und Perlzwiebeln	19,90 EUR
Bergischer Krustenbraten mit Schmorzwiebeln	15,90 EUR
Spanferkel-Rollbraten mit Landbiersauce	15,90 EUR
Hirschgulasch mit frischen Edelpilzen	22,90 EUR
Am Stück gebratenes Argentinisches Roastbeef , je Kilogramm	75,00 EUR
Geschmorte Rinderbäckchen mit buntem Wurzelgemüse	23,90 EUR
Saltimbocca alla romana von der Maispoularde	18,90 EUR
Geschmorte Spanferkelbäckchen	21,90 EUR
Gefüllter Schweinenacken mit Kräuterzwiebeln	14,90 EUR
Lasagne mit Rinderbolognese und bunten Gemüsewürfeln	14,90 EUR

FISCH

Lachslasagne mit frischem Blattspinat und Limonen-Safransauce	19,00 EUR
Toskanische Sommerpasta mit gebratenen Riesengarnelen	21,00 EUR
Tagliatelle mit gebratenen Lachswürfeln und grünem Spargel	21,00 EUR
Gebratene Doradenfilets mit Ratatouille	24,00 EUR
Fish & Chips (Kabeljau in Backteig) mit Remouladensauce	25,00 EUR
Zanderfilet mit Rahmsauerkraut und Dijon-Senfesauce	25,00 EUR

KEIN GANZES BUFFET?

VEGETARISCH UND VEGAN

Penne mit Tomatensauce und Parmesan	11,00 EUR
Gnocchi mit mediterranem Gemüse und Basilikumpesto	13,00 EUR
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln	13,00 EUR
Vegetarische Auberginenlasagne mit pikanter Tomatensauce und Mozzarella	14,00 EUR
Ungarisches Paprikagulasch (Soja) mit frischer Paprika	14,00 EUR
Spinat-Ricottaravioli mit geschmorten Kirschtomaten und Basilikumrahm	14,00 EUR
Südtiroler Knödeltrio mit Salbeibutter und frischem Meerrettich	16,00 EUR
Paniertes Sellerieschnitzel [3 Stück p. P.] in Pankopanade mit buntem Sesam	15,00 EUR

BEILAGEN UND GEMÜSE

Buntes Marktgemüse mit Sauce Hollandaise	4,00 EUR
Getrüffelter Rahmwirsing	3,50 EUR
Geschmorte Weißkrautfelckerl	3,50 EUR
Erbsen und bunte Möhrchen	4,00 EUR
Geschmorter Kapern-Spitzkohl	4,50 EUR
Thymiankartoffeln/Drillinge	3,50 EUR
Kartoffelgratin	3,50 EUR
Kräuterspätzle	3,50 EUR
Semmelknödel	3,50 EUR
Kartoffel-Schupfnudeln	3,50 EUR
Kartoffelpüree	3,50 EUR
Basilikumgnocchi	3,50 EUR

Sie haben Wünsche auerhalb unseres Angebotes?
Gerne realisieren wir auch individuelle Wünsche.

KEIN PROBLEM!

SAUCEN

Pilzrahmsauce,	500 ml	12,00 EUR
Pfefferrahmsauce	500 ml	14,00 EUR
Sauce Hollandaise Béarnaise	300 ml	10,00 EUR
Paprikasauce	500 ml	12,00 EUR
Kräuterbutter	je 100g	4,00 EUR
Kalbsjus (braune Bratensauce)	je 150 ml	4,50 EUR



BUSINESS CATERING FÜR IHRE MEETINGS

Suchen Sie einen zuverlässigen Partner für jedes Office-Catering? Planen Sie mit uns jede Veranstaltung für Ihr Team: Von einem entspannten Frühstück über einen Workshop Pausensnack bis zu einer Mitarbeitermeeting können Sie sich auf uns verlassen.

FLEISCH-PLATTE [25 Häppchen]

Chicken Finger | Schnitzelchen | Mini-Hackfleischbällchen | Yakitori Hähnchenspieße | Datteln im Speckmantel **46,00 EUR**

WRAPS & SANDWICHES [15 Teile]

Mini-Sandwich Emmentaler | Mini-Sandwich Pute Mini-Sandwich Paprikasalami | Wrap „Caprese“ | Wrap Thai Curry Chicken **46,00 EUR**

OFFICE SNACK-PLATTE [9 Teile]

Sandwich Käse-Ei | Sandwich Curry-Chicken | Paninis Ham & Cheese **35,00 EUR**

RUSTIKAL-PLATTE [24 Häppchen]

Laugengebäck | Schnitzelchen | Hackfleischbällchen | Chicken Finger | Quiche | Salzgebäck **42,00 EUR**

CANAPÉ-PLATTE [36 Canapés]

Krabbensalat | Ziegenkäse | Räucherlachs | Serranoschinken | Poulardenbrust | Frischkäse **90,00 EUR**

WRAP-PLATTE [12 Stück]

Thai-Curry-Chicken | Tomato-Mozzarella | Veganer Gemüsewrap **45,00 EUR**

40ER SCHNITZELPLATTE mit Zitrone Schnitzelchen (à 25 g) | Zitronenspalten | Ketchup-Dip **85,00 EUR**

40ER FRIKADELLENPLATTE

Senf-Dip | Ketchup-Dip **70,00 EUR**

GROSSER OFFICE-SALATTELLER

Bunte Blattsalate | Möhren | Gurken | Tomaten | Mais **12,90 EUR**

Dazu reichen wir wahlweise Joghurt- oder Balsamicovinaigrette und hausgebackenes Brot

- dazu **Oliven & Fetakäse** **3,00 EUR** [Aufpreis]
- dazu gebratene **Hähnchen** | Mozzarella **4,00 EUR** [Aufpreis]
- dazu **Thunfisch** | Käse | Ei **4,00 EUR** [Aufpreis]

GEFLÜGELSCHNITZEL & KARTOFFELSALAT

Zünftige Portion bergischer Kartoffelsalat | knuspriges Geflügelschnitzel | bunte Salatgarnitur **18,50 EUR**

POWER-BOWL

junger Spinat | gegrilltes Hähnchen | Zucchini | Röstpaprika | Couscous | Kirschtomaten | Limette **17,00 EUR**

BUDDHA-BOWL

Rote Beete | Quinoa | Babyspinat | Falaffel | Limette | Möhren | Koriander **15,00 EUR**

POKÉ-BOWL

Basmatireis | Edamame | frisches Lachsfilet | Avocado | Rotkohl | Limette | Gurke | Shiso-kresse **17,00 EUR**

GRILLBUFFET

RUSTIKAL

DIE SALATE

- Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Joghurt und Eiern
- Bunter italienischer Pastasalat mit Oliven, Aceto Balsamico und Olivenöl
- Brot und Dip

GRILLGUT

- Schweinenackensteaks in Bier-Paprikamarinade
- Thüringer Rostbratwurst
- Marinierte Zucchini-Paprikaspieße

DIE DIPS

- Kräuterbutter
- Hot-BBQ-Sauce

DIE SÜSSE VERSUCHUNG

- Quarkmousse mit roter Grütze

Grillequipment und Personal sind **nicht** im Preis enthalten, können aber gerne hinzugebucht werden. Das Grillgut wird ungegrillt angeliefert.



MINDESTBESTELLMENGE

20 PORTIONEN

ab 25,50 EUR pro Person

GRILLBUFFET

MEDITERRAN



DIE SALATE

- Rigatonisalat mit getrockneten Tomaten, Pesto, Mozzarella und Rucola
- Bärlauch-Kartoffelsalat
- Bunter Sommersalat mit mariniertem Schafskäse
- Hausgebackenes Brot und Dip

HEISS VOM HOLZKOHLEGRILL

- Hähnchen-Saltimbocca
- Steaks vom Kräuter-Jungschweinerücken
- Thüringer Rostbratwurst
- Lachsfilet mit Rosmarin und Limette

AUS DEM WARMHALTERECHAUD

- Folienkartoffel mit würziger Camembert-Füllung
- Gebrilltes Sommergemüse

DIE DIPS

- Knoblauch- und Tomatenbutter

DIE SÜSSE VERSUCHUNG

- Ricotta-Creme mit Himbeer-Limettensauce

MINDESTBESTELLMENGE

20 PORTIONEN

ab 30,00 EUR pro Person

Grillequipment und Personal sind **nicht** im Preis enthalten, können aber gerne hinzu gebucht werden. Das Grillgut wird ungegrillt angeliefert.

GRILLBUFFET DELUXE

DIE SALATE UND VORSPEISEN

- Pikanter Belugalinsensalat mit Kirschtomaten
- Radicciosalat mit Ananas und Walnüssen
- Couscous-Salat mit Rosinen, Petersilie und Paprika
- Wassermelonen-Fetasalat mit Minze
- Bunte Salatplatte mit Joghurtdressing und Croûtons
- Hausgebackenes Brot und Dip

HEISS VOM HOLZKOHLEGRILL

- Marinierte Caipirinha-Hähnchenbrustfilets
- Rinder-Hüftsteaks
- Schweinenackensteaks „BBQ-Style“
- Currywurst mit pikanter Sauce
- Gemüse-Halloumi-Spieße
- Garnelen-Paprikaspieße

AUS DEM WARMHALTERECHAUS

- Rosmarinkartoffeln mit Sourcream
- Folienkartoffel mit Kräuterbutter

DIE DIPS

- Kräuter- und Tomatenbutter
- Hot-BBQ-Sauce
- Honig-Currysauce

DIE SÜSSE VERSUCHUNG

- Caipirinha-Creme
mit Rohrzucker und Limetten



MINDESTBESTELLMENGE

20 PORTIONEN

ab 41,00 EUR pro Person

Grillequipment und Personal sind **nicht** im Preis enthalten, können aber gerne hinzu gebucht werden. Das Grillgut wird ungegrillt angeliefert.

BISTROKÜCHE

SALATE



GARTENSALAT

Balsamicodressing | Blattsalat | Cocktailtomaten
Paprika | Gurke | Rucola

25,00 EUR

BERGISCHER KARTOFFELSALAT

Saure Gurken | Zwiebeln | gekochtes Ei | Petersilie

27,00 EUR

ITALIENISCHER PASTASALAT

Pasta | Basilikumpesto | Tomate | Rucola |
gegrilltes Gemüse | Parmesan

35,00 EUR

US COLESLAW SWEET

Krautsalat | Karotten | Mandarinen | Sahne

25,00 EUR

COUSCOUS-SALAT

Couscous | Tomatenmark | Chili | Paprika | Gurken |
Lauch | Petersilie

29,00 EUR

CAPRESE SALAT

Mozzarella | Kirschtomaten | Oliven | Rucola | Pesto
alla genovese

30,00 EUR

GRIECHISCHER SALAT

Paprika | Tomaten | Lauchzwiebeln | Gurken | Oliven |
Fetakäse

29,00 EUR

MENGE

Salate, jeweils in der
2,5 Liter Schüssel

EINTÖPFE | SUPPEN

EINTÖPFE | SUPPEN

- Tomatencremesuppe
250 ml/Person
6,50 EUR

- Hokkaido-Kürbiscremesüppchen
250 ml/Person
6,50 EUR

- Gulaschsuppe (Schwein/Rind)
300 ml/Person
8,00 / 10,00 EUR

- Erbsen-, Bohnen-, Linseneintopf
450 ml/Person
8,00 EUR

- Rindfleischsuppe mit Kräuterflädle
250 ml/Person
6,50 EUR

- Kartoffelcremesuppe
(mit Räucherlachsstreifen)
250 ml/Person
7,50 / 9,50 EUR

- Chili sin carne (vegetarisch)
450 ml/Person
9,00 EUR

- Chili con carne
450 ml/Person
10,50 EUR

Wir kochen nicht nur für Sie, wir bieten Ihnen u.a. auch unsere Servicekräfte, unsere Köche, mobile Getränketheken, Getränkepauschalen oder einzelne Weine und all das an, was Sie für eine gelungene Feier benötigen.



MINDESTBESTELLMENGE

15 PORTIONEN

Eintöpfe | Suppen

ZUSÄTZLICH

MIETSACHEN & PERSONAL**GESCHIRR**

- Geschirr und Besteck, komplettes Set,
je nach Anlass ab 2,80 EUR
- Kaffeegeschirr ab 2,40 EUR
- Teller, flach ab 0,60 EUR
- Teller, tief ab 0,60 EUR
- Dessertteller ab 0,50 EUR
- Dessertschalen ab 0,50 EUR
- Besteckteile, einfach ab 0,50 EUR

GLÄSER

- Weinglas 0,80 EUR
- Sektglas 0,80 EUR
- Bierglas 0,80 EUR
- Willibecher (Standartglas) 0,80 EUR

MOBILIAR

- Stehtisch, inkl. Tischwäsche 20,00 EUR
- Bierzeltgarnitur
(ein Tisch, zwei Bänke) 20,00 EUR
- Bierzelttisch 10,00 EUR
- Bierzeltbank 5,00 EUR
- Buffetdekoration ab 30,00 EUR
- Serviette, Stoff, 50 x 50 cm 3,00 EUR
- Tischwäsche ab 12,50 EUR
- Zelte ab 40,00 EUR

PERSONAL (pro Person je angefangene Stunde)

- Servicekraft
(Buffetbetreuung, Service am Gast) 44,00 EUR
- Auf-/Abbauhelfer 42,50 EUR
- Koch 48,00 EUR
- Anlieferung/Abholung
je Fahrt ab 25,00 EUR

ZUSÄTZLICHES

Alles weitere gerne auf Anfrage.

ANGEBOTE & PREISE

AGB

AUSZUG AUS UNSEREN ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Es gelten die Preise des jeweiligen individuellen Angebots. Alle Angebote erfolgen freibleibend. Die Lieferung und Leistung erfolgt nach schriftlicher Auftragsbestätigung durch „Grund – Restaurant & Catering“. Soweit ein Angebot nicht individuell erstellt worden ist, gelten die Preise der jeweils gültigen Preisliste. Mit dem Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren die alten Preise ihre Gültigkeit.

Stand: März 2026

Alle Preise sind Nettopreise in Euro, zzgl. derzeit geltender Mehrwertsteuer, soweit nicht im Angebot etwas anderes vermerkt ist.



Die Welt
gehört dem, der sie
genießt!

www.der-grund.com



RESTAURANT - CATERING

Grund 41 | 42855 Remscheid

Telefon: 0 21 91 - 59 27 004

www.der-grund.com | info@der-grund.com

Der Grund

RESTAURANT & CATERING